



MORIS FARMS



“DUECENTO ANNI DI TRADIZIONE
ED AMORE PER LA MAREMMA”

“TWO HUNDRED YEARS OF TRADITION
AND LOVE FOR MAREMMA”





MORISFARMS

STORIA · HISTORY

Duecent'anni orsono la famiglia Moris parti dalla Spagna per raggiungere la Maremma toscana, terra divina e di vino: un sogno d'amore s'avverava.

Amore fresco e genuino per una terra ancora vergine, appena sfiorata dalla ingombrante presenza dell'uomo eppur ricca di straordinarie risorse naturali che solo mani innamorate avrebbero potuto valorizzare.

Amore anche e soprattutto per il vino, che in queste campagne trova il suo ambiente ideale e che per i Moris era già splendida passione. Il racconto dell'azienda è tutto in questa profonda e saggia semplicità che ricorda l'atmosfera oggi tanto rimpianta delle buone cose antiche, fatte con la cura e la dedizione di chi ama ciò che ha scelto di fare: un racconto semplice custodito in ogni bottiglia che l'azienda vi offre.

Two hundred years ago the Moris Family left Spain to come to the Tuscan Maremma, a divine land and a land renowned for its wine: a fantasy was turning into reality.

A fresh and genuine love for a still virgin land, barely touched by the cumbersome presence of man, yet rich in extraordinary natural resources whose value could be enhanced by dotting hands.

This love is also and especially for the wine that, in this countryside, finds its ideal environment and that for the Moris family has always been a splendid passion. The farm's history is enclosed in this profound and wise simplicity that recalls the much mourned atmosphere of the good old things, things made with care and dedication by the people who love what have chosen to do: a simple history enshrined in every bottle that Morisfarms offers you.







MORIS FARMS

VIGNETI · VINEYARDS

Da generazioni dedita all'agricoltura, la famiglia Moris è andata sempre più interessandosi e specializzandosi nella viticoltura ed ad essa ormai rivolge tutte le sue attenzioni e le sue ambizioni, trovandovi le sue maggiori soddisfazioni. L'altitudine dei terreni varia dagli 80 ai 100 metri sul livello del mare. Lesposizione dei filari è a sud-ovest. Per quanto concerne i vigneti di Poggio la Mozza, zona nel comprensorio del Morellino di Scansano, i primi reimpianti sono iniziati ne 1995 e reimpianti continuano ancora in questi anni. Tutta la zona dei vigneti di Poggio la Mozza è collinare ed è ad una altitudine di circa 100 metri sul livello del mare. Entrambe le aziende ricadono dal 2011 nella DOC Maremma Toscana.

For generations the Moris family has dedicated itself to agriculture. However, in the last few years, it has focused its interest and specialised in viticulture. Now it devolves all its attention and care to this, finding in it its greatest rewards. The land's altitude varies from 80 to 100 metres above sea level. The vines are south-westerly located. The Poggio la Mozza vineyards, are located in the DOC area of "Morellino di Scansano". The Moris family replanted them for the first time in 1995 and replanting still continues to this day. The whole of the Poggio la Mozza area is hilly, and at an altitude of about 100 metres above sea level. Since 2011 both companies are part of the DOC Maremma Toscana.



VINI · WINES



AVVOLTOIRE
Toscana I.G.T.



MORELLINO
DI SCANSANO
RISERVA
D.O.C.G.



BARBASPINOSA
Monteregio di Massa
Marittima D.O.C.



MORELLINO
DI SCANSANO
D.O.C.G.



MANDRIOLO
ROSSO
Maremma Toscana
D.O.C.



MANDRIOLO
ROSATO
Maremma Toscana
D.O.C.





VERMENTINO
Toscana I.G.T.



SANTA CHIARA
Monteregio di Massa
Marittima D.O.C.

SPECIALITÀ · SPECIALTY



SCALABRETO
Vino Rosso Dolce
D'Italia



GRAPPA DI
AVVOLTOIRE



GRAPPA DI
MORELLINO



OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA



AVVOLTORE TOSCANA I.G.T.

SANGIOVESE 75% - CABERNET SAUVIGNON 20% - SYRAH 5%



L'Avvoltoire è il vino più rappresentativo dell'azienda, raccolto dai vigneti piantati sul Poggio omonimo. Un suolo argillo-calcareo che da un tannino forte e potente nel bicchiere. La prima annata è nata nel 1988, l'uvaggio da allora ha subito pochissimi cambiamenti e negli ultimi anni è sempre caratterizzato da queste uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Il nome descrive il Falco della Maremma, un rapace che vola spesso su queste vigne.

Il tannino potente ripulisce bene il palato da piatti a base di carne, specialmente se in umido, o anche formaggi invecchiati e saporiti.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: seconda e quarta settimana di settembre e prima e seconda settimana di ottobre. Fermentazione in vasche di cemento, con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per i primi 10 giorni. Il vino rimane per un ulteriore periodo di 15 giorni a contatto con le bucce prima di essere svinato e messo subito in barriques da 225 litri (nuove per l'80%), dove svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento in legno dura circa un anno e in questo periodo viene praticato un travaso. Il vino rimane in bottiglia per sei mesi, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi viola

Bouquet: complesso, con sentori di frutta matura e vaniglia

Gusto: di grande corpo e morbidezza, netta la sensazione vellutata

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: grandi arrosti

Produzione in n. di bottiglie: 40.000

Avvoltoire is the company's "flagship" wine. The grapes are collected from vineyards planted on the "Poggio dell'Avvoltoire" hill. Its clay- limestone soil produces a strong and powerful tannin, felt when savouring the wine. The first vintage was in 1988, the blend has since undergone very few changes. In recent years it has always been characterised by these grapes: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah. The name describes the hawk of Maremma, a bird of prey that often flies over these vineyards. The powerful tannin cleans the palate when eating meat dishes, especially those cooked with a tomato sauce, and also when eating aged and strong cheese.

PRODUCTION

Harvest time: the second and fourth week of September and the first and second week of October.

Fermentation in temperature-controlled cement tanks. "Remontage" is twice daily for the first ten days. The wine is then left for a further 15 days in contact with the skins before being racked and immediately returned in 225 litres barriques (80% new), where malolactic fermentation takes place.

The aging of the wine in wood barrels lasts about a year and during this time "delestage" (devatting) takes place. The wine is then bottled and left to refine for another 6 months before being sold to the public.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: ruby red with purple highlights

Bouquet: complex, with hints of ripe fruit and vanilla

Taste: full bodied and soft, velvety feel

Serving temperature: 18°C

Pairing: roasts

Production in n. of bottles: 40.000

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

D.O.C.G.

SANGIOVESE 90% - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 10%



Il Morellino di Scansano Riserva Moris nasce nel 1988. Si presenta elegante e importante al naso, di sicuro successo per lunghi invecchiamenti. Ottimo con primi piatti di carne o secondi a base di carne grigliata.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre. Vinificazione in vasche di cemento vetrificate con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di venti giorni. Il vino è stato posto in barriques di secondo e terzo passaggio per un periodo di un anno, con un travaso intermedio. Il prodotto viene messo in commercio dopo un affinamento in vetro di almeno sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: fruttato, e con note speziate, eleganti e persistenti
Gusto: di buon corpo rotondo ed armonico
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamento: secondi di carne rossa
Produzione in n. di bottiglie: 16.000

Morellino di Scansano Riserva was born in 1988. Elegant and ripe on the nose, its success is guaranteed by being left to age for a long time. Excellent with meat based first courses or grilled meat.

PRODUCTION

Harvest time: last two weeks of September and first week of October. Fermentation in temperature-controlled cement tanks with two "remontages" per day for a 20 days period of maceration. The wine is then left to age for a year in wooden barrels, some used two or three times before, with an intermediate transfer. After a further refinement lasting at least six months the wine is then put on the market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: intense ruby red
Bouquet: fruity, with spicy, elegant and persistent notes
Taste: full bodied, round and harmonious
Serving temperature: 18°C
Production in n. of bottles: 16.000

BARBASPINOSA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA D.O.C.

SANGIOVESE 90% - CABERNET SAUVIGNON 10%



Questa denominazione nasce nel 1996 e fin da subito abbiamo iniziato la produzione di un rosso a base di Sangiovese, ma solo con l'annata 2000 abbiamo scelto di affinarlo per un anno nelle barrique usate dell'Avvoltore prima di metterlo in commercio. Con l'annata 2012 abbiamo scelto il nome Barbaspinosa per questo vino, ispirati da un personaggio di un libro di fiabe scritto dal bisnonno Giuseppe Leo Moris per i suoi figli. I terreni argillosi ci donano un vino di corpo e carattere, ma di facile abbinamento con primi e secondi. La frutta nera è la sua principale caratteristica olfattiva.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: seconda e quarta settimana di settembre.
Vinificazione in vasche di cemento vetrificate con due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di 18 giorni. Il vino prima di essere messo in bottiglia è stato affinato per dodici mesi in barriques di secondo passaggio. La commercializzazione avviene quattro mesi dopo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: fruttato con note speziate
Gusto: morbido, elegante e molto persistente
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamento: carni rosse non troppo speziate
Produzione in n. di bottiglie: 16.500

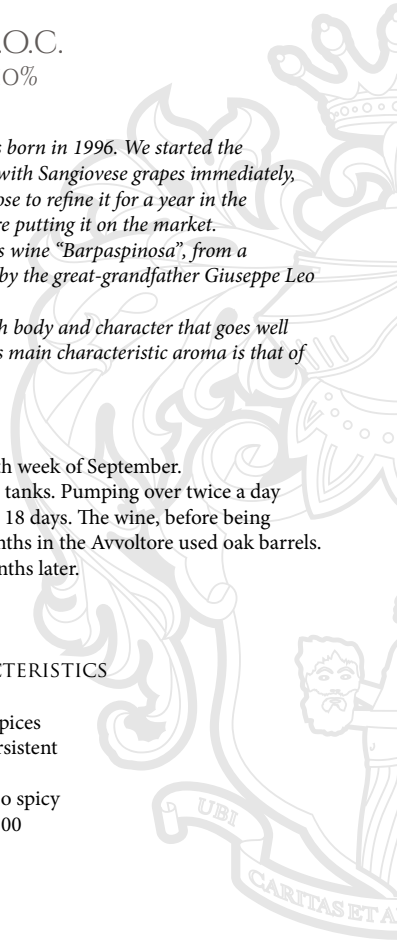
The appellation of this wine was born in 1996. We started the production of a red wine made with Sangiovese grapes immediately, but only in the year 2000 we chose to refine it for a year in the Avvoltore used oak barrels before putting it on the market. On the year 2012 we named this wine "Barbaspinosa", from a character of short story written by the great-grandfather Giuseppe Leo Moris for his children. The clay soil gives us a wine with body and character that goes well with first and second courses. Its main characteristic aroma is that of black fruit.

PRODUCTION

Harvest time: second and fourth week of September.
Vinification in vitrified cement tanks. Pumping over twice a day for a maceration period lasting 18 days. The wine, before being bottled, is left to age for 12 months in the Avvoltore used oak barrels. Marketing takes place four months later.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: intense ruby red
Bouquet: fruity with a hint of spices
Taste: soft, elegant and very persistent
Serving temperature: 18°C
Food pairing: red meats, not too spicy
Production in n. of bottles 16.500



MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.

SANGIOVESE 90% - MERLOT, SYRAH 10%



La prima bottiglia di Morellino di Scansano Moris risale al 1981, pochi anni dopo la nascita della DOC avvenuta nel 1978.

Il vino cresce su suolo sabbioso, che porta nel bicchiere un vino dal tannino morbido ed elegante. Le sue note di frutta rossa, tipiche del Sangiovese, presente per un 90% circa, danno al vino piacevolezza e freschezza. Bevuto fresco è ottimo anche come aperitivo.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre. Vinificazione in vasche inox con controllo della temperatura tramite due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di quindici giorni. Il vino viene imbottigliato dopo 4 mesi, senza nessun passaggio in legno, e subisce un ulteriore affinamento di almeno due mesi, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante
Bouquet: fruttato, intenso
Gusto: pieno, di buona freschezza ed armonia
Temperatura di servizio: 16°C
Abbinamento: da tutto pasto, a base di carne
Produzione in n. di bottiglie: 200.000

The first bottle of Morellino di Scansano dates back to 1981, only a few years after the DOC had been created in 1978.

This wine gets its flavour from the sandy soil on which the vines grow and the final result, in the glass, is an elegant wine with soft tannins. Made by 90% Sangiovese, this wine is fresh and pleasant with notes of red fruit, typical of this grape. Excellent as an aperitif if served chilled.

PRODUCTION

Harvest time: last two weeks of September and first week of October. Fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks . Pumping over twice a day for a period of 15 days maceration. Bottled after four months, without having been at all in wooden barrels. It undergoes a further refinement lasting at least two months before being put on the market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: brilliant ruby red
Bouquet: fruity, intense
Taste: full bodied, freshly pleasant and harmonious.
Serving temperature: 16°C
Food pairing: ideal with anything, especially red meat
Production in n. of bottles: 200.000



MANDRIOLO ROSSO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

SANGIOVESE 80% - 20% CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT

Prima annata prodotta nel 2008.

Un vino a base di uve Sangiovese. Servito intorno ai 16°C si abbina bene ad antipasti, paste e carni.

Di sicuro successo anche con pesce in umido. Si farà apprezzare per la sua freschezza e armonia.

PRODUZIONE

La vendemmia si svolge durante la seconda e la terza settimana di Settembre, in base ai vari vitigni. La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperatura controllata con rimontaggio due volte al giorno per un periodo di macerazione di 15 giorni.

Il vino viene poi imbottigliato e lasciato riposare per altri tre mesi prima del suo lancio sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso delicato con una presenza luminosa

Bouquet: frutti rossi freschi e armoniosi

Gusto: frutta intensa seguita da sensazioni morbide al palato

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamento: antipasti, pasta, carne e stufati

Produzione in n. di bottiglie: 45.000

First produced in 2008.

A Sangiovese-based wine. Served at around 16°C. It goes well with appetizers, pasta and meat. Its success is guaranteed even with fish stews.

It is appreciated for its freshness and harmonic taste.

PRODUCTION

Harvest time: second and third week in September, depending on grape varieties. Fermentation takes place in temperature-controlled cement tanks. Pumping over twice a day for a maceration period lasting 15 days.

The wine is then bottled and allowed to stand for a further three months before its launch on the market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: a delicate red with a hint of luminosity

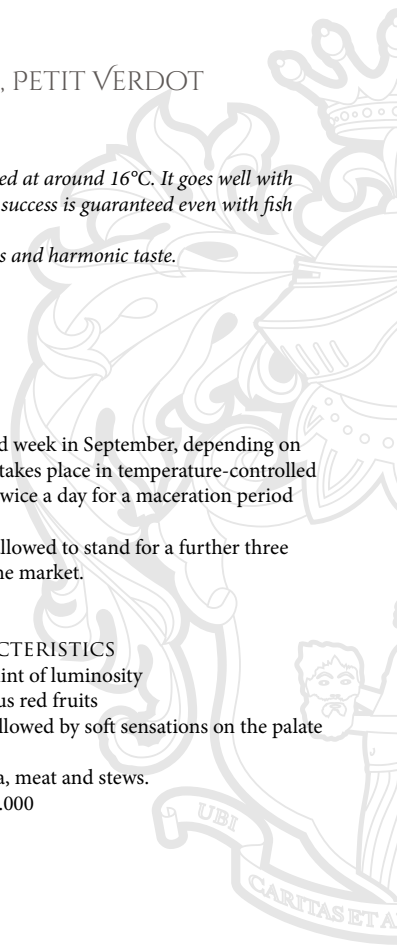
Bouquet: fresh and harmonious red fruits

Taste: intense fruity flavour followed by soft sensations on the palate

Serving temperature: 16°C

Food pairing: appetizers, pasta, meat and stews.

Production in n. of bottles: 45.000



MANDRIOLO ROSATO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

SANGIOVESE 100%



Prodotto dal 2012 con 100% Sangiovese, vinificato in bianco. Profumi di fiori, note di frutta, per accompagnare aperitivi e antipasti leggeri. Sposatelo col pesce, per non dimenticarvene, unitele a primi piatti leggeri, per goderne appieno.

PRODUZIONE

La vendemmia si svolge durante la seconda settimana di Settembre. Le vinacce vengono subito separate dal mosto con una pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, con uso di ghiaccio secco per evitare il contatto con l'aria, così da esaltare i profumi primari e il colore rosato. Segue fermentazione a 18°C per circa 21 giorni. Il vino dopo il primo travaso ha sostato sulle sue fecce fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico con riflessi rosso cerasuolo
Bouquet: frutti rossi freschi e armoniosi, tipici dell'estate, come il lampone e la pesca
Gusto: principalmente fruttato al palato, ha un retrogusto fresco e asciutto
Temperatura di servizio: 10°C
Abbinamento: si abbina bene con tutti i piatti di pasta conditi con salsa di pomodoro, con la pizza, le zuppe di pesce o il pesce arrostito riccamente condito e aromatizzato. Molto piacevole anche con salumi o ricche parmigiane
Produzione in n. di bottiglie: 6.000

Produced since 2012 with 100% Sangiovese grapes. Vinified as a white wine but without skin contact. Flowery aromas with fruity notes; it goes well with aperitifs and appetizers. For an unforgettable experience, try it with fish and to fully enjoy it, drink it with light dishes.

PRODUCTION

Harvest time: second week in September. The grape skins are immediately separated from the must with a soft pressing. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks, with use of dry ice to prevent contact with the air. This is done to enhance the primary scents and the pink colour. Fermentation at 18°C will follow and it will last roughly 21 days. The wine, after the first racking, is left on its lees up to 15 days before being bottled.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: deep pink with shades of cherry red
Bouquet: fresh and harmonious red fruits, typical of summertime, like raspberries and peaches
Taste: especially fruity on the palate, with a cool, dry aftertaste.
Serving temperature: 10°C
Food pairing: it goes well with all pasta dishes dressed with tomato sauce, with pizza or fish soups and with roasted fish richly seasoned and spiced. Very pleasant also with salami, cold meats and "parmesan style" aubergines
Production in n. of bottles: 6.000

VERMENTINO

TOSCANA I.G.T.

VERMENTINO 90% - VIOGNER 10%

Prodotto per la prima volta nel 2003 con un 10% di Trebbiano, dal 2007 viene accompagnato dal Viogner per un 10%. Si presenta un vino minerale e fresco, ottimo con i crostacei e il pesce, accompagna egregiamente anche i migliori piatti a base di carni bianche.

Produced for the first time in 2003 with 10% Trebbiano grapes. Since 2007 a 10% of Viogner has been added to it. It has a fresh, mineral aroma. Excellent with shellfish and fish in general; it goes well even with good dishes of white meat.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultima settimana di Agosto per il Viogner, seconda settimana di Settembre per il Vermentino.
Vinificazione con pulizia statica a freddo del mosto e successiva fermentazione a 18°C per circa 21 giorni. Il vino dopo il primo travaso ha sostato sulle sue fecce fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento.

PRODUCTION

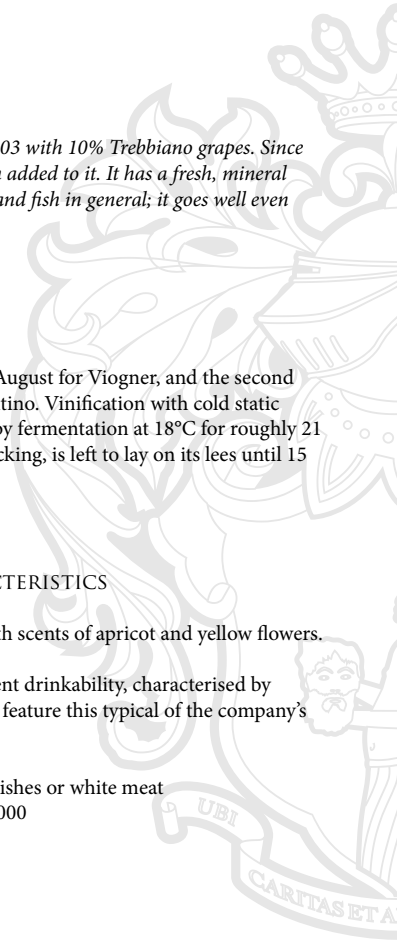
Harvest time: the last week in August for Viogner, and the second week in September for Vermentino. Vinification with cold static cleaning of the must followed by fermentation at 18°C for roughly 21 days. The wine, after its first racking, is left to lay on its lees until 15 days before being bottled.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco paglierino
Bouquet: intenso e fruttato con sentori tipici di albicocca e fiori gialli.
Note minerali sul finale
Gusto: fresco ed elegante con ottima bevibilità, caratterizzato da spiccata sapidità in bocca tipica dei vini aziendali.
Temperatura di servizio: 14°C
Abbinamento: antipasti e piatti di pesce o carni bianche
Produzione in n. di bottiglie: 23.000

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: white straw
Bouquet: intense and fruity with scents of apricot and yellow flowers.
Aftertaste of mineral notes.
Taste: fresh and elegant, excellent drinkability, characterised by strong sapidity in the mouth, a feature this typical of the company's wines.
Serving temperature: 14°C
Food pairing: appetizers, fish dishes or white meat
Production in n. of bottles: 23.000



SANTA CHIARA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA D.O.C.G.

TREBBIANO 60% - MALVASIA, ANSONICA 40%



Il bianco storico prodotto dalla famiglia Moris fin dagli inizi degli anni '90. Ansonica e Trebbiano sono le principali uve che ne caratterizzano il profumo deciso di frutta bianca e il gusto secco e asciutto al palato.

The first white wine, produced by the Moris family since the beginning of the 90s. Ansonica and Trebbiano are the main grapes that give it its characteristic aroma of white fruit and its crisp and dry taste on the palate.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: Raccolta delle uve prima e seconda settimana di Settembre. Vinificazione con pulizia statica a freddo del mosto e successiva fermentazione a circa 18° C per più di due settimane. Prima dell'imbottigliamento il vino ha riposato sulle sue fecce per circa 10 giorni.

PRODUCTION

Harvest time: the first and second week in September. Vinification with cold, static cleaning of the must. Fermentation at 18°C will follow and it will last over two weeks. Before being put into bottles, the wine is left to lay on its lees for around 10 days.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.
Bouquet di frutta matura e fiori bianchi, particolarmente ananas e mele.
Gusto: pulito, equilibrato con buona acidità
Temperatura di servizio: 11°C
Produzione in n. di bottiglie: 10.000

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

A light straw yellow color with greenish highlights,
bouquet of ripe fruit and white flowers, particularly of pineapple and apples.
Taste: clean, balanced with nice acidity.
Serving temperature: 11°C
Production in n. of bottles: 10.000



SCALABRETO

VINO ROSSO DOLCE D'ITALIA



Scalabreto è un vino che nasce per la prima volta nel 2007, da uve lasciate a maturare in pianta fino alla fine di Novembre, inizi di Dicembre, per diminuire la percentuale di liquidi nel grappolo e allo stesso tempo avere un bilanciamento degli zuccheri. Si ottiene così un vino che non "stucca" al palato, dolce ma non invadente. Gli abbinamenti classici sono con la pasticceria secca, ottimi quelli con le mousse di yogurt o ricotta, fantasiosi e curiosi quelli a base di foie gras o fegatini toscani. Il nome del vino è una parola dialettale che usava in Maremma per indicare un terreno scosceso pieno di sassi.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: raccolta tardiva delle uve alla fine del mese di Novembre per avere una disidratazione delle stesse e una maggiore concentrazione di zuccheri.
Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in barriques del mosto.
Permanenza in barrique per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei
Bouquet: ricco, con una leggera presenza di prugne, fichi e mandorle tostate, un naso con una dolce e speziata personalità.
Il palato è ben equilibrato tra acidità e dolcezza che dona rotondità e un lungo finale.
Temperatura di servizio: 14°C
Produzione in n. di bottiglie: 3.000

Scalabreto was born in 2007 from grapes left to ripen on the vine until the end of November, beginning of December. This is done to decrease the percentage of liquid in the cluster and at the same time to have a more balanced sugar level. In this way we get a wine that is not too sweet on the palate but smooth and yet not intrusive. Food pairing is with classic pastries, excellent with yogurt or ricotta mousse. Imaginative and curious pairings are the ones based on foie gras or Tuscan chicken liver crostini. The wine's name derives from a dialect word used in Maremma to indicate a steep terrain, full of stones.

PRODUCTION

Vinification and fermentation process: late harvesting of grapes at the end of November. This is done to let the grapes dehydrate and so get a higher concentration of sugars.
The soft pressing of grapes is followed by the must's fermentation in oak barrels where it stays for at least 12 months.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Color: ruby red with purple highlights
Bouquet: rich, with a light presence of plums, figs and toasted almonds, a nose with a sweet and spicy personality, completely.
The palate is well balanced between a acidity and a sweetness which gives roundness and a long finish.
Serving temperature: 14°C
Production in n. of bottles: 3.000

GRAPPA DI AVVOLTORE



Per produrre la grappa che doveva portare il nome del vino più importante dell'azienda ci siamo affidati alla distillerie Berta.

PRODUZIONE

Barrique utilizzate: Tronçais d'Allier da 225 litri
Periodo di affinamento: 10-12 mesi in barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ambrato
Profumo: complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità.
Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia.
Sapore: ricco, avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza.

We relied on distilleries Berta to produce the grappa that was to bear the name of the most important wine of our company, namely Avvoltoire.

PRODUCTION

We use Tronçais d'Allier oak barrels, 225 lt. capacity
Aging period: 10-12 months in oak barrels

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: amber
Scent: complex, delicate, enveloping and with great personality.
Among the multiple sensations that we can experience when drinking it, the ones that stand out most are hints of maraschino cherry, small berries, chocolate and vanilla.
Taste: Rich, enveloping, delicate, of great harmony and persistence.



GRAPPA DI MORELLINO



Come il vino da cui nasce è una grappa morbida, con sentori di sottobosco e fiori freschi.

PRODUZIONE

Affinamento: acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sensazioni visive: limpida, incolore

Sensazioni gustative: morbida, sentori di sottobosco e fiori freschi

Sensazioni olfattive: elegante, armoniosa

Like the wine from which it is made, this is a grappa with soft hints of underwood and fresh flowers.

PRODUCTION

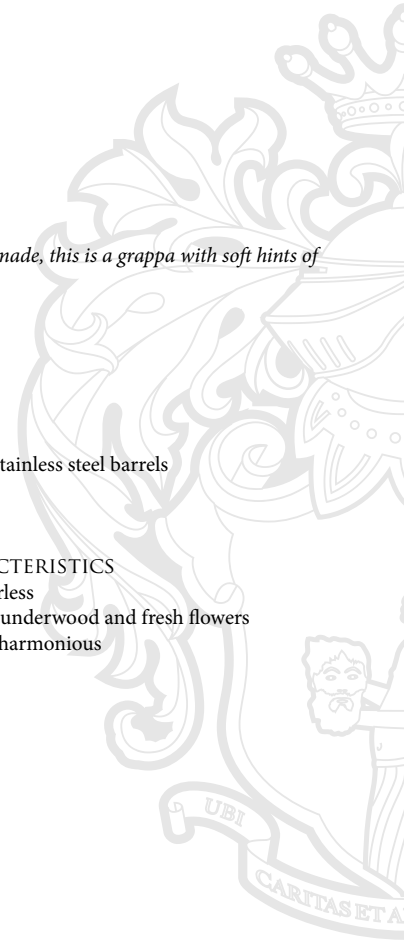
Aging period: 3-6 months in stainless steel barrels

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Visual sensations: clear, colourless

Taste sensations: soft, hints of underwood and fresh flowers

Olfactory sensations: elegant, harmonious



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Il nostro olio extra vergine di oliva è ottenuto esclusivamente mediante dei procedimenti meccanici da olive brucate a mano nei nostri oliveti con piante secolari. Raccolte verso la metà di Ottobre, le olive sono frante a freddo entro le 24 ore successive alla separazione dall'albero. In autunno è un perfetto condimento per bruschette o minestre calde, con i mesi il gusto piccante e forte fa spazio a note più fruttate e delicate ottime per condire ogni piatto come più ci aggrada.

Our extra virgin olive oil is exclusively obtained (by mechanical processes) from hand-picked olives from the secular olive trees growing in our olive groves. Collected towards the middle of October, the olives are cold pressed within 24 hours of their harvest. In the autumn our olive oil is a perfect dressing for bruschetta and hot soups. As the months pass, the spicy and strong taste makes room for more fruity and delicate notes, excellent for seasoning every dish.



MORIS FARMS

